



Probeessen in der «Prätschalp» – die Gäste bekamen an diesem Abend einen Auszug aus der Karte serviert und durften die Gerichte danach bewerten. Bilder Uwe Oster

AUTHENTISCH UND WÜRZIG

«PrätschAlp» öffnet neu mit Hüttenklassikern und neuen Ideen

uo. Am Samstag, 30. November, öffnet die «PrätschAlp» unter der neuen Leitung von Harry Umscheid und Seraina Gerold. In den vergangenen Monaten waren die Beiden schon eifrig dabei, ihre Speisekarte vorzubereiten. Denn ihr Ziel ist es, neben den traditionellen Hüttenklassikern auch

einige Abwechslung zu bieten. Vor allem aber sind die meisten Produkte (bis auf Käse, Salsiz, Schinken und Brot) selbst gemacht, auch alles eingelegt. Und eines ist ihnen ganz wichtig. «Die Speisen sollen möglichst authentisch sein.» Mit dem Anspruch, dass die Gerichte zudem «würzig

und rassig» auf den Teller kommen, erhält auch ein Klassiker wie die Bündner Gerstensuppe dabei eine ganz neue Note.

Um herauszufinden, wie ihre Kreationen bei potenziellen Gästen ankommen, luden Harry Umscheid und Seraina Gerold am vergangenen Samstag zum Probeessen in die «PrätschAlp» ein. Alle Gäste an diesem Abend bekamen nicht nur eine Übersicht über die diversen Gerichte, sondern sie sollten natürlich auch selbst aktiv werden: indem sie Punkte für jede einzelne Speise vergaben (von 1 bis 6), und es gab Platz für Bemerkungen. Tatsächlich verteilten die Gäste denn auch nicht nur ihre Noten, sondern schrieben auch eifrig, was sie besonders gut fanden, wo sie vielleicht noch etwas vermissten, oder gaben sonst die verschiedensten Anregungen. Die Stimmung in dem gemütlichen Innenraum war prächtig, die Auswahl an Gerichten gross, und das Holz im Ofen knisterte.

Da gab es natürlich ein Plättli mit Käse, Wurst und Eingelegtem, die Bündner Gerstensuppe (aber wie erwähnt als besonders würzige Variante), diverse selbst gemachte Bratwürste von Hirsch bis Wildschwein, eine an kalten Tagen sicher besonders gut wärmende Gulaschsuppe und als Besonderheit wirklich feine, natürlich ebenfalls hausgemachte Knödel (Speck und Spinat), Herdöpfel- und Fleischsalat. Da dürfte für jeden etwas dabei sein. Zur Verdauung gabs wahlweise noch einen Kräuterlikör und einen Marillenbrand.

Ab dem 30. November freuen sich Harry Umscheid und Seraina Gerold dann auf ihre Gäste in der «PrätschAlp». Die Öffnungszeiten sind täglich von 10.30 bis 17 Uhr, wobei diese variieren können. Am Abend sind Reservierungen möglich.



Harry Umscheid und Seraina Gerold (mit Sohn Lio) freuen sich ab dem 30. November auf viele Gäste.

Weitere Infos unter: www.praetschalp.ch